

Poniedziałek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, szynka wieprzowa, sałata karbowana, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Kaszka jaglana na mleku z cynamonem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Domowy Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką **1, 3,7, 9**

Obiad - Pieczeń rzymska z szynki wieprzowej z jajkiem gotowanym na twardo w sosie pieczeniowym, mix gotowanych kasz pęczak i jęczmienna z cebulką, zasmażana czerwona kapusta, woda mineralna **1, 3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz

Wtorek

Śniadanie - Bułka kukurydziana, masło, pasztet drobiowo – warzywnym naszej produkcji i pomidorem, kawa zbożowa **1,3,7,9**

II Śniadanie - Płatki kukurydziane na mleku, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa - Krem z białych warzyw korzeniowych z grzankami pszennymi naszej produkcji **1,7,9**

Obiad - Pieczone Udko drobiowe w sosie potrawkowym z masłem i cytrynką, ryż paraboliczny gotowany, marchewka z groszkiem zielonym, woda mineralna **1, 3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc banan

Środa

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, serek twarogowy z ziołami prowansalskimi i ogórkiem kwaszonym, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Koktajl mleczny na mleku z bananem i płatkami owsianymi, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Włoska zupa Minestrone z pieczonych warzyw z dynią, cukinią i makaronem vermicelli **1, 3,7,9**

Obiad - Schab panierowany z bułce tartej z otrębami, surówka z białej kapusty z porą pietruszką i marchewką, ziemniaki gotowane puree z masłem mlekiem i koperkiem, woda mineralna **1,3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc jabłko z chrupkami kukurydzianymi

Czwartek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, pasta z marchewki i soczewicy czerwonej podana z suszonymi pomidorami i kielkami rzodkiewki, kakao na mleku **1,3,7**

II Śniadanie - Zupa mleczna z miodem i kluseczkami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa pieczarkowa z warzywami korzeniowymi podana z ryżem **1,3,7,9**

Obiad – Makaron Penne na ciepło z sosem jogurtowym z pieczonymi jabłkami, prażonymi wiórkami kokosowymi i płatkami owsianymi, woda mineralna **1,3,7**

Podwieczorek – **owoc**

Piątek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, ser żółty z ogórkiem konserwowym, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Kaszka manna na mleku z sosem wiśniowym, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa krem z kurczaka i dyni z grzankami naszej produkcji **1, 7, 9**

Obiad - Morszczuk smażony w cieście naleśnikowym z ziołami, ziemniaki gotowane puree z zielenina, bukiet warzyw parowanych (marchewka, kalafior, brokuł) woda mineralna **1,3,4, 7,9**

Podwieczorek – owoc

AGENDA– ALERGENY

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZECHY ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO I PRZETWORY MLECZNE, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. SEZAM, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.

Poniedziałek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, kiełbaski drobiowo – wieprzowe na ciepło, ketchup, sałata masłowa, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Koktajl malinowo - bananowy na maślanecze z otrębami, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa krem z brokuł z grzankami pszennymi naszej produkcji **1, 7, 9**

Obiad - Pierogi leniwe naszej produkcji z ziemniaków, sera twarogowego polane masłem, surówka z marchewki z jabłuszkiem, woda mineralna – **1,3,7, 9**

Podwieczorek – Owoc banan

Wtorek

Śniadanie - Bułka pszenna, masło, pasztet drobiowo – warzywny naszej produkcji, pomidor, kawa zbożowa **1,3,7**

II Śniadanie - Kasza Jaglanka na mleku z pestkami dyni i morelą suszo ną, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa - Warzywna z ziemniakiem, warzywami korzeniowymi i jarmużem **1, 7, 9**

Obiad - Makaron spaghetti z sosem Bolognese z mięsem i warzywami (marchewka, seler, groszek zielony), tarty ser żółty, woda mineralna **1, 3, 7, 9**

Podwieczorek – Owoc gruszka z chrupkami kukurydzianymi

Środa

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, pasta z pieczonego selera ze słonecznikiem i szczypiorkiem, herbata owocowa **1,7**

II Śniadanie - Płatki owsiane na mleku z mussem gruszkowym i cynamonem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa owocowa z makaronem zacierką **1,3, 7, 9**

Obiad - Kąski wieprzowe w sosie pieczeniowo - śmietanowym z zielonymi warzywami (brokuł, groszek, fasolka, brukselka) gotowany ryż paraboliczny, woda mineralna **1,3 7, 9**

Podwieczorek – Owoc pomarańcz

Czwartek

Śniadanie - Rogal maślany, masło, powidła śliwkowe naszej produkcji, kakao na mleku **1,7**

II Śniadanie - Koktajl jagodowy na kefirze ze słonecznikiem i płatkami ryżowymi **1,7**

Zupa - Zupa barszcz biały z warzywami korzeniowymi z wędzonką **1, 3,7, 9**

Obiad – Kotlet de volay panierowany z kurczaka z masłem i pietruszką, surówka z buraczków z jabłkiem, ziemniaki puree z zieleciną, woda mineralna – **1,3,7, 9**

Podwieczorek –Owoc jabłko

Piątek

Śniadanie - Pieczywo pszenne/wielozziarniste, masło, sałatka jarzynowa z warzyw korzeniowych z jogurtem naturalnym rzodkiewką naszej produkcji, herbata owocowa **1,3,7**

II Śniadanie - Płatki owsiane z jogurtem naturalnym, rodzynkami i jabłkiem, herbata ziołowa **1,7**

Zupa - Zupa neapolitańska z pomidorów z makaronem **1,3,7, 9**

Obiad - Jajko smażone sadzone ze szczypiorkiem, gotowane ziemniaki z koperkiem, surówka z marchewki z jabłkiem i rodzynkami, woda mineralna – **1,3,7,9**

Podwieczorek – owoc

AGENDA– ALERGENY

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZECHY ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO I PRZETWORY MLECZNE, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. SEZAM, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

* Szczegółowa kaloryczność posiłków dostępna w sekretariacie.